**Správa o zákazke zadávanej v zmysle § 117 zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov**

**I. Verejný obstarávateľ**: Stredná odborná škola obchodu a služieb, Stavbárska 11, 03608

 Martin

 IČO: 00158 551

**II. Forma prieskumu**: Elektronickou poštou

 Odoslanie výzvy trom vybratým subjektom dňa: 07.12.2020

. **III. Výsledné poradie zákazky**: 1. Chrien spol s.r.o.

 2. Diamon s.r.o.

 3. Bidfood Slovakia s.r.o..

**IV. Lehota na doručenie ponúk**: 14.12.2020

**V. Opis predmetu zákazky: Živočíšne výrobky, mäso a mäsové výrobky**

**Návrh na plnenie kritérií (súťažná ponuka)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Špecifikácia predmetu zákazky "**Živočíšne výrobky, mäso a mäsové výrobky**"**  | **Množstvo na 1 rok**  |
|  | **Hovädzie mäso čerstvé, bravčové mäso čerstvé, hydina a mäsové výrobky** | **Mer jed.** | **Množstvo** | **Jedn.cena bez DPH** | **Spolu cena bez DPH** | **Spolu cena s DPH** |
| 1 | Hovädzie stehno z býka, chladený bez kože, bez kostí, bledočervenej farby | kg | 200 |   |   |   |
| 2 | Hovädzie plece z býka, chladené, bez kože, bez kostí, bledočervenej farby | kg | 100 |   |   |   |
| 3 | Hovädzia falošná sviečková, chladené, bez kože, bez kostí, bledočervenej farby  | kg | 500 |   |   |   |
| 4 | Bravčové stehno, chladené mäso, bez kostí a kože, bez mastných častí a bledoružovej farby | kg | 700 |   |   |   |
| 5 | Bravčové karé, čerstvé chladené mäso, bez kostí a kože, bledoružovej farby | kg | 900 |   |   |   |
| 6 | Bravčová krkovička, čerstvé chladené mäso, bez kostí a kože, bledoružovej farby | kg | 500 |   |   |   |
| 7 | Bračová pečeň, bravčové vnútornosti, opracované, bez šliach | kg | 100 |   |   |   |
| 8 | Bratislavské párky, mäkké výrobky, tepelne opracované  | kg | 50 |   |   |   |
| 9 | Spišské párky, mäkké výrobky, tepelne opracované  | kg | 50 |   |   |   |
| 10 | Šunka špeciál s obsahom mäsa 93%, tepelne opracovaná | kg | 100 |   |   |   |
| 11 | Údené karé lahôdkové, tepelne opracované  | kg | 40 |   |   |   |
| 12 | Údená Mor. krkovička, vakuovo balená, 800g, tepelne opracovaná | kg | 200 |   |   |   |
| 13 | Údená klobása s obsahom mäsa 95%, tepelne opracované  | kg | 70 |   |   |   |
| 14 | Slanina údená, bez kože a tepelné opracovaná | kg | 70 |   |   |   |
| 15 | Bravčová panenská, kuchynsky opracovaná | kg | 150 |   |   |   |
| 16 | Kuracie prsia bez kostí a kože, mrazené, nesolené, slovenské | kg | 700 |   |   |   |
| 17 | Kuracií stehenný steak bez kosti a kože, mrazené, slovenské | kg | 300 |   |   |   |
| 18 | Kuracie stehno 260g, mrazené, slovenské | kg | 750 |   |   |   |
| 19 | Morčacie prsia mrazené, nesolené, slovenské | kg | 500 |   |   |   |
| 20 | Dusená bravčová šunka 70% | kg | 60 |   |   |   |
|  | **Spolu** | **-** | - |   |   |  |

Verejný obstarávateľ od uchádzačov požaduje pre predmet zákazky „komodita – „Živočíšne výrobky, mäso a mäsové výrobky“ povinnosť dodávať výrobky najvyššej kvality a plniť požiadavky stanovené legislatívou.

Mrazené mäso:

a) Hlbokozmrazenou potravinou určenou na ľudskú spotrebu (ďalej len „hlbokozmrazená

potravina“) je potravina, ktorá bola podrobená vhodnému procesu rýchleho zmrazenia, pri ktorom je v závislosti od typu výrobku čo najrýchlejšie prekonaná zóna maximálnej kryštalizácie a výsledná teplota výrobku je vo všetkých jeho častiach trvalo udržiavaná na úrovni najmenej – 18 °C alebo nižšej. Pri uvádzaní na trh musí byť táto vlastnosť uvedená na označení.

b) Suroviny na výrobu hlbokozmrazenej potraviny musia byť zdravotne neškodné, v požadovanej kvalite a čerstvosti.

c) Príprava a hlboké zmrazenie sa musia realizovať okamžite za použitia vhodného technického zariadenia, aby sa chemické, biochemické a mikrobiologické zmeny obmedzili na minimum.

d) Počas skladovania, uchovávania alebo prepravy hlbokozmrazenej potraviny sa pri zachovaní správnej skladovacej a prepravnej praxe, môže teplota potraviny prechodne zvýšiť najviac na

-15 °C.

e) Hlbokozmrazená potravina, ktorá je určená na uvedenie na trh konečnému spotrebiteľovi, musí byť balená do vhodného obalu, ktorý ju chráni pred vysušením, znečistením, mikrobiálnou a inou vonkajšou kontamináciou.

f) Hlbokozmrazená potravina, ktorá je určená na uvedenie na trh konečnému spotrebiteľovi - zariadeniu spoločného stravovania, musí mať

- názov doplnený slovom „hlbokozmrazený“ v príslušnom gramatickom tvare,

- okrem dátumu minimálnej trvanlivosti uvedenú aj lehotu, počas ktorej môže konečný spotrebiteľ uchovávať túto potravinu, a teplotu uchovávania alebo druh zariadenia, v akom sa musí uchovávať,

- uvedené upozornenie, že po rozmrazení sa potravina nemá znovu zmrazovať,

- uvedený údaj identifikujúci výrobnú dávku.

Chladené mäso:

1. verejný obstarávateľ bude od víťazného uchádzača nakupovať čerstvé hydinové, bravčové a hovädzie mäso dodávané v kuchynskej úprave a kalibrované mäso slovenského alebo českého pôvodu, v najvyššej kvalite v zmysle platných právnych predpisov, veterinárnych a hygienických noriem,
2. hydinové mäso bez prívlastkov krehčené, šťavnaté do ktorého sa nepridávajú iné ingrediencie,
3. pri každej dodávke mäsa musí dodací list okrem iných povinných údajov obsahovať referenčné číslo/ kód dodávky, krajinu kde bolo zviera chované a zabité,
4. verejný obstarávateľ vyžaduje dodávku hydinového, bravčového a hovädzieho mäsa v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na dodacom liste, faktúre (na obale mäsa) mäsu neuplynula viac ako1/3. V prípade ak uchádzač poruší svoje povinnosti pri označovaní mäsa alebo mäsu uplynie viac ako 1/3 zdoby spotreby, verejný obstarávateľ takúto dodávku mäsa, nepreberie,
5. verejný obstarávateľ pri realizácii dodávok tovaru uchádzačom bude vykonávať kontrolu preberaného tovaru z dôvodu overenia či dodaný tovar má požadovanú kvalitu a spĺňa parametre čerstvosti. Mäso nesmie javiť znaky po rozmrazení, musí byť bez obsahu vody, bez cudzieho zápachu a mastných a krvavých častí. V prípade, ak uchádzač poruší zásadu čerstvosti a kvality dodaného tovaru, verejný obstarávateľ tento nepreberie.
6. na obale tovaru musí byť uvedený výrobca, doba spotreby, pri mäse krajinu kde bolo zviera chované a zabité.

Mäsové výrobky:

1. percentuálny podiel mäsa v mäsových výrobkoch napr. šunka-minimálny podiel mäsa 80%, párky-minimálny podiel mäsa 70%, obsah soli pri mäkkých mäsových výrobkoch nižší ako 2,5g/100g výrobku a pri trvanlivých výrobkoch menej ako 4,0g/100g výrobku,
2. verejný obstarávateľ vyžaduje dodávku mäsových výrobkov v lehote, v ktorej z doby spotreby vyznačenej na obale jednotlivých mäsovým výrobkom neuplynula viac ako1/5. V prípade, ak uchádzač poruší svoje povinnosti pri označovaní mäsových výrobkov na obale tovaru alebo jednotlivým mäsovým výrobkom uplynie viac ako 1/5 zdoby spotreby, verejný obstarávateľ takéto mäsové výrobky nepreberie
3. verejný obstarávateľ pri realizácii dodávok tovaru uchádzačom bude vykonávať kontrolu preberaného tovaru z dôvodu overenia či dodaný tovar má požadovanú kvalitu a spĺňa parametre čerstvosti. V prípade, ak uchádzač poruší zásadu čerstvosti a kvality dodaného tovaru, verejný obstarávateľ tento nepreberie
4. na obale tovaru musí byť uvedený výrobca, doba spotreby, pri mäse krajinu kde bolo zviera chované a zabité

Ak uchádzač nevyužije možnosť použitia ekvivalentu a neuvedie vo svojej ponuke obchodný názov výrobku označeného obchodným názvom, bude mať verejný obstarávateľ za to, že uchádzač uvažoval s tým výrobkom, ktorého obchodný názov uviedol verejný obstarávateľ.

Pri použití ekvivalentného riešenia niektorých výrobkov musia tieto mať vlastnosti (parametre) rovnocenné vlastnostiam (kvalitatívnym, technickým a estetickým parametrom) výrobkov (materiálov, technológií, atď.), ktoré uviedol verejný obstarávateľ v Prílohe č. 2. Posúdenie ekvivalentnosti je výlučne v kompetencii verejného obstarávateľa.

Predmet zákazky v celom rozsahu je opísaný tak, aby bol presne a zrozumiteľne špecifikovaný.

Predpokladaná hodnota zákazky: 24.000,- € bez DPH

**VI. Poradie uchádzačov** podľa hospodárnosti získania predmetu obstarávania.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Por.číslo | Názov | Sídlo | IČO | Cena v €bez DPH | Výsled.poradie |
| 1. | Bidfood Slovakia s.r.o. | Piešťanská 2321/71, 915 01 Nové Mesto nad Váhom | 34152199 | 21.000,02,- | 1. |
| 2. | Chrien spol s.r.o. | Lieskovská cesta 13, 96001 Zvolen, 960 01 | 36008338 | 23528,80 | 2. |
| 3.  | Diamon , s.r.o.  | Scherfelova 3017/53058 01 Poprad | 36 478 628 | 24.202,50 | 3. |

Jediným kritériom pre výber úspešného uchádzača bola cena.

Uchádzač ponúkol najnižšiu cenu za celý predmet obstarávania, pri splnení verejným obstarávateľom určených podmienkach a preto bola jeho ponuka vyhodnotená ako úspešná.

**VII. Identifikácia vylúčených uchádzačov a dôvod**: NIE

**VIII. Prípravné konzultácie sa uskutočnili**: NIE

**IX. Dôvody zrušenia použitého postupu zadávania zákazky**: NIE

**X. Prehlásenie o nestrannosti a dôvernosti**:

Prehlasujem, že som nestranná a nie som zaujatá voči uchádzačom a taktiež, že u mňa nenastal konflikt záujmov.

Verejný obstarávateľ: Mgr. Danka Černáková, riaditeľka

Ing. Edita Tóthová, zástupkyňa RŠ pre TEČ

**XII. Prílohy**:

1. PHZ

2. Čestné prehlásenie víťazného uchádzača